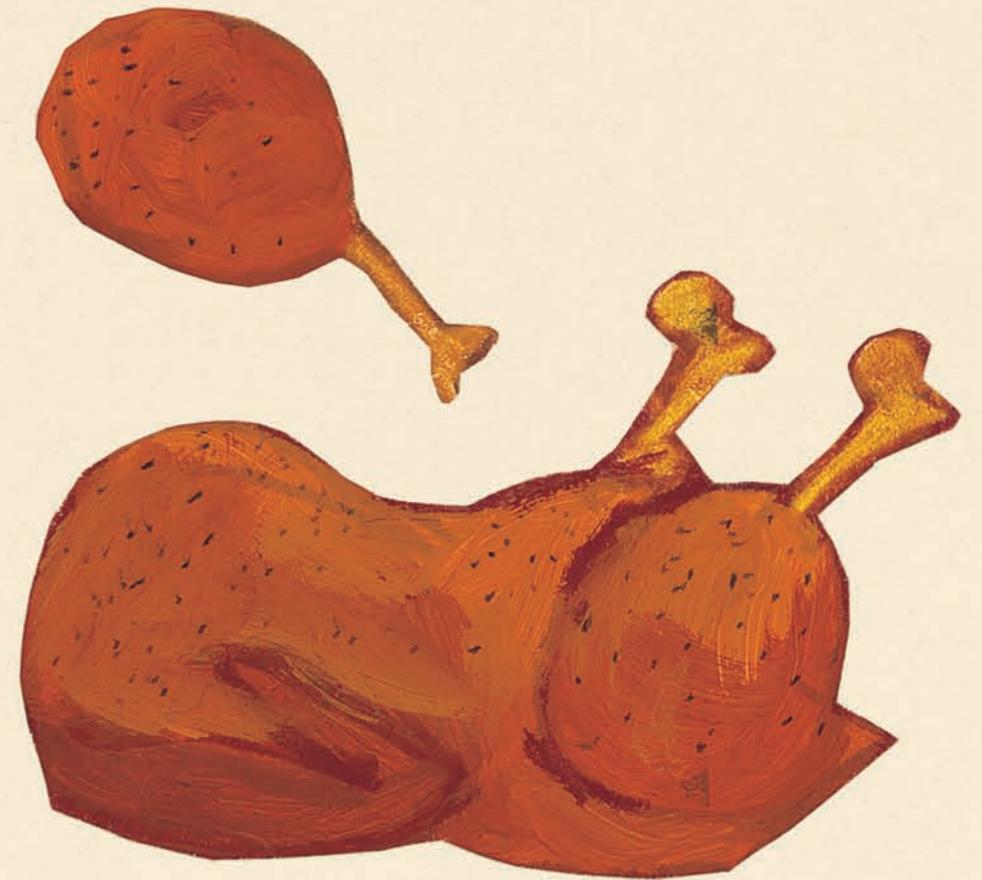
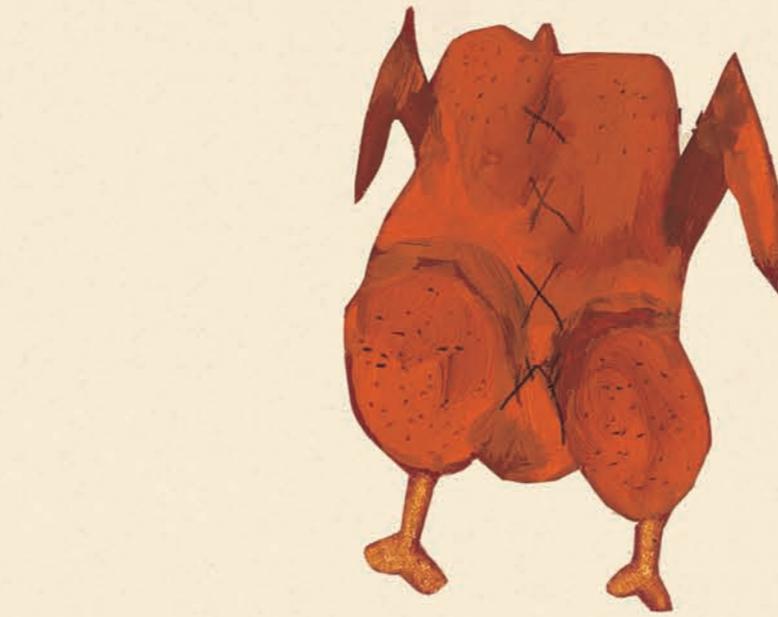


Fue un tiempo bonito y los tiempos bonitos pasan rápido. Lorenz creció convirtiéndose en un espléndido pato. Konrad no estaba menos orgulloso de Lorenz.

A veces, le parecía como si hubiera sido ayer cuando encontró el huevo. En realidad, habían pasado semanas, en las que Konrad crió un pato en lugar de comer pato.

Frecuentemente, se sentaban a la orilla del lago, muy cerca de donde se habían conocido. Allí, dejaban bambolear sus pies en el lago, miraban las olas y charlaban. Hablaban sobre los peces en el agua, los pájaros en el cielo o los animales en el bosque.

Pero había cosas sobre las que no hablaban. No hablaban sobre por qué un zorro vivía con un pato. Lorenz tampoco preguntaba nunca por qué el estómago de Konrad gruñía constantemente. Lorenz creía que sería un ruido como otro cualquiera, un pedo, por ejemplo, o un estornudo. Konrad, por el contrario, sabía qué significaba aquello. Nadie olvida que tiene hambre.



Pato silvestre estofado

4 raciones a 450 calorías

1 pato silvestre
2 cucharadas de aceite
1 cebolla, 1 zanahoria
2 ramitas de perejil
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharada de harina
1/4 l. de vino tinto
1/4 l. de caldo de carne
Unas 25 aceitunas negras
Sal, pimienta molida
Granos de pimienta
Una hoja de laurel

Salpimentar el pato limpio, meterlo en aceite caliente y sacarlo. Saltear la verdura, cortada en tacos gruesos, en manteca para asar, añadir granos de pimienta aplastados, 1 hoja de laurel y concentrado de tomate. Cubrir con el caldo de carne y el vino tinto. Meter de nuevo el pato en la salsa y dejar que se haga con ella durante aproximadamente una hora. Pasar la salsa por un colador fino, mezclarla con las aceitunas y dejar el pato otros 15 minutos para que termine de hacerse. Con el pato, la pasta está exquisita.